CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

GROUPEMENT DE COMMANDES « DENREES ALIMENTAIRES ANNEE CIVILE 2010 »

GROUPEMENT DE SERVICES « ACHAT PUBLIC »
Siège : COLLEGE JEAN BOUDOU
2, Rue François Fabié B.P. 07
12800 NAUCELLE

Tél : 05.65.47.00.85
Télécopie : 05.65.47.79.01
mél : 0120017d@ac-toulouse.fr
http://web3.ac-toulouse.fr/poleadmi/marches/

Correspondants du marché : L. MOULAY – J. MOUYSSET
Pouvoir adjudicateur : R. LANDES, Principal du collège Jean BOUDOU

APPEL D' OFFRES « DENREES ALIMENTAIRES
Relatif à la fourniture de denrées alimentaires, pour la période du **01 Mars 2010 au 31 décembre 2010**
Article 8 VII al 2 du code des marchés publics : Articles 57 à 59 du Code des marchés publics

1ère partie : cahier des clauses administratives particulières (CCAP)

2ème partie : cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

1ère partie : CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

OBJET DU GROUPEMENT
Le groupement de commandes a pour objet de permettre à chacun des adhérents, pour la période qui s'étend du 1er mars 2010 au 31 décembre 2010, et pour ce qui le concerne, de commander, auprès du ou des titulaire(s) retenu(s) à l'issue d'une procédure groupée, des denrées alimentaires parmi la liste au sein des lots détaillés dans le CCTP.
Nombres de lots : 41 Nombre d'articles : 405

Liste des lots :

1.Pâtes alimentaires
2. Céréales/Légumes secs
3. Condiments/Epicerie
4.Conserves de légumes accompagnement
5. Conserves de légumes entrées
6. Conserves de fruits/Compotes/Confitures
7. Conserves de Poisson
8. Conserves boite desserts
9. Préparation pour dessert
10. Conserves boite Préparations cuisinées
11. Conserves boite préparations cuisinées volailles
12. Fruits et Légumes réfrigérés
13. Surgelés plats cuisinés
14. Surgelés legumes
15. Surgelés frites
16. Surgelés poissons non pané
17. Surgelés Poissons panés:fruits de mer
18. Surgelés poisson cuisinés
19. Surgelés Volailles piécées non saumurées
20. Surgelés volailles/Lapin
21. Surgelés préparations
22. Surgelés viandes bovines VBF
23. Surgelés Desserts
24. Surgelés desserts glacés
25. Petits déjeuners
26. Goûters
27. Produits à Garnir
28. Produits Déshydratés
29. Fonds/Fumet – sauce prêtes à l'emploi
30. Sauce prête a l'emploi
31. Jambon / Epaule
32. Charcuterie
33. Produits laitiers lait / Margarine/Beurre/Crème/Ovoproduits
34 .Pique nique
35. Poche pique nique
36 .Boisson : eau
37. Boissons : jus de fruits
38. Surgelés viandes bovines VBF BIO
39.Surgelés légumes BIO
40. Produits laitiers BIO
41. Bouillons BIO

Article 1 : objet du marché
Le marché est un marché alloti, (articles répartis en lots et
il est conclut pour une période de 10 mois. Il porte sur la fo
le tableau récapitulatif des besoins fixant les quantités par adhérent figurant dans le fichier besoinsappeloffres2010_alimentaire.xls. Le volume de la fourniture faisant l'objet de ce marché est susceptible de varier pour chaque adhérent dans les limites suivantes : 15 % en plus ou moins.

Article 2 : documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci après, par ordre de priorité décroissante :

- Les offres des candidats, leurs actes d'engagement, leurs annexes et leurs propositions de prix et plannings de livraison prévisionnels par département pour tous les établissements du département .
- Les certificats d'attribution des lots, un fournisseur pouvant se voir attribuer un ou plusieurs lots, pour un ou plusieurs départements.
- Les bons de commandes émis pendant la durée du marché.
- Le présent CCP paraphé par le candidat et ses annexes dont l'original conservé dans les archives du coordonnateur fait seul foi.
- Les décisions et les spécifications techniques du GEMRCN relatives aux produits faisant l'objet du marché
- Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services.
- Les normes C.E, A.F.N.O.R, H.A.C.C.P

Article 3 : modalités d'exécution du marché

Les commandes sont passées au moyen de bons de commandes délivrés par les adhérents et comportant :

-La référence du marché
-La désignation de la fourniture
-La quantité demandée
-Le lieu et la date de livraison
-Le prix correspondant
-La signature de l'ordonnateur de l'établissement

Au cas où le fournisseur titulaire du marché ne pourrait fournir le produit demandé sur le bon de commande, il doit demander l'accord préalable du service gestionnaire de chaque établissement adhérent pour remplacer le produit concerné par un autre, sauf si ce dernier est de meilleure qualité que celui référencé au marché. **Ce produit échangé sera malgré tout facturé au prix du marché.** Les candidats ne doivent pas pratiquer un minimum de commande.

Article 4 : conditions de livraison

La possibilité de livrer chaque établissement adhérent au moins une fois par semaine est un des critères d'attribution des marchés.

La livraison sera conforme à la commande et effectuée par le titulaire à la date précisée sur le bon de commande aux heures d 'ouverture de l'établissement.

En cas d'impossibilité de livrer à la date prévue, le titulaire en avisera immédiatement et rapidement l'adhérent et fera connaître la nouvelle date de livraison, laquelle en tout état de cause, devra être exécutée dans un délai de 1 jour calendaire ouvrable.

Les livraisons et le transport des marchandises se feront dans le respect de la réglementation notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Chaque livraison sera effectuée franco de port et d'emballage dans les magasins de chaque adhérent, par les moyens du fournisseur

La fourniture livrée sera accompagnée d'un bulletin de livraison, comportant :

La date de livraison
La référence de la commande
L'identification du titulaire
L'identification de la fourniture livrée
Les prix unitaires HT, TTC et totaux

Article 5 : opérations de vérification et d'admission

5.1-Vérification

La vérification quantitative (poids, volume, nombre d'unités…) et la vérification qualitative (salubrité, qualité…) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix, vétérinaire notamment ou représentant du service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Toute constatation d'infraction aux lois sur la répression des fraudes aux dépens d'un établissement, entraînera de plein droit la résiliation du marché par le pouvoir adjudicateur sans nécessité de jugement ou d'autres formalités, et sans indemnités après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours, l'établissement se réservant le droit de demander réparation du préjudice pouvant en résulter.

5.2-Fourniture non conforme en qualité
Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du gestionnaire de l'établissement adhérent ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction du prix.
En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, il y a toujours et systématiquement rejet. Le titulaire est tenu de remplacer immédiatement la marchandise.

5.3-Fourniture non conforme en quantité
Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'adhérent peut : soit refuser l'excédent si la livraison dépasse la commande, soit mettre le titulaire en demeure de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.
En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

5.4- Admission
Si le résultat des vérifications est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le gestionnaire de l'établissement ou de son représentant, sous réserve des analyses visées supra et des vices cachés. L'admission est matérialisée par le visa ou cachet apposé par l'adhérent sur le bulletin de livraison.

Article 6 : garantie

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est à dire non apparent à première vue à l'instant de livraison. En cas de vice caché, la fourniture sera remplacée sans frais par le titulaire.

Article 7 : le prix (cf également régime des prix figurant au CCTP, articles 17 et 18 du CMP)

Pour les produits ne figurant pas dans ce marché de denrées alimentaires, chaque fournisseur proposera une remise sur prix de son catalogue général applicable à tous les établissements publics d'enseignement de l'Aveyron, du Tarn et du Tarn et Garonne.

7.1 Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix
Les prestations objet du marché sont réputées être des produits courants. Les fournisseurs s'engagent à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Les caractéristiques devront en toute hypothèse, correspondre aux normes en vigueur au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article à l'état récapitulatif des besoins (décisions du GEMRCN ; normes professionnelles…).

7.2 Modalités d'établissement du prix
Les prix seront calculés et présentés par les candidats dans leurs offres conformément aux modalités déterminées ci-après :
-l'offre précise, pour chaque article, le prix net hors TVA, le prix TTC. Les taux légaux de la TVA.
Les prix s'entendent marchandises rendues franco de port et d'emballage, dans les magasins, cuisines et autres lieux de stockage désignés par le chef des services économiques de l'établissement.

Ce prix sera présenté dans l'offre en faisant notamment apparaître pour chaque produit : le prix unitaire HT, le prix TTC.

Les candidats établissent leur proposition par lot et les prix sont indiqués pour chaque article, en conformité avec l'unité de gestion.

Les prix sont exprimés en euro. Ils résultent de l'application des prix unitaires portés sur les bordereaux de prix.
Toutefois si pour des raisons d'offres promotionnelles, lors d'une commande passée par la collectivité, les prix unitaires proposés par le fournisseur s'avéraient inférieur au prix figurant sur les bordereaux des prix, le fournisseur ferait bénéficier automatiquement la collectivité des prix de l'offre promotionnelle.

Les entreprises sont engagées par le montant de leurs offres selon les clauses prévues dans le CCP

L'ensemble des lots est à prix fermes et non révisables pour la durée du marché.

Validité de l'offre :
Les prix comprennent toutes les taxes réglementaires, y compris celles qui sont spécifiques à certains produits (ESB, Recap co-produit BS/OS, Taxe interbev). Les fournisseurs devront les préciser.

7.1 Révision des prix

Les prix sont fixés pour une période de 10 mois. Cependant en cas de circonstances économiques exceptionnelles et imprévisibles, les parties ont la faculté, trois mois au moins avant la fin d'une période de 6 mois, de demander par lettre recommandée avec accusé de réception, la révision des conditions du marché applicables pour la deuxième période de quatre mois .A défaut d'accord entre les parties, 45 jours avant la fin de cette période, le marché sera dénoncé. La dénonciation prendra effet à la fin de cette période.

7.2 Conditions de révision
Les demandes de modifications tarifaires seront obligatoirement accompagnées des pièces suivantes :

- Le fournisseur est un producteur :

les tarifs ou extraits de tarifs pratiqués par le titulaire pour l'ensemble de sa clientèle au moment de la soumission.
les tarifs ou extraits de tarifs en vigueur lors de la demande de modification.

- Le fournisseur est un distributeur

les prix d'achat au moment de la soumission
les prix d'achat en vigueur lors de la demande de modification

L'administration prendra comme référence comparative les indices d'ensemble des prix à la consommation (IPC) des 12 derniers mois publiés par l'INSEE au BMS .
Si les produits concernés ne sont pas référencés par l'INSEE, ils seront pris en référence des cotations officielles des divers marchés concernés.
A défaut les prix du marché seront ajustés, conformément aux dispositions de l'article 2 du décret n° 79.902 du 23 novembre 1979.

A défaut d'accord entre les parties, le présent marché sera résilié de plein droit et sans pénalité.
En aucun cas le prix payé ne pourra dépasser le prix maxima éventuellement fixé par la réglementation au jour de la livraison.
Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'annuler le marché, sans indemnité pour le fournisseur, si la variation des prix demandée par celui ci entraîne une hausse dépassant **3** %.

COMMANDES / LIVRAISONS
Pour tous les lots : selon les besoins de l'établissement adhérent.

MARQUE COMMERCIALE
Les marques commerciales devront être portées sur les offres des fournisseurs.

VARIANTES : Des variantes (marque, prix) peuvent être proposées pour chaque lot/article.

Article 8 : Clause de paiement

Article 8.1 Cautionnement

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

Article 8.2-Avance sur matériel
Aucune avance sur matériel n'est versée au titulaire.

Article 8.3-Acomptes
Il n'est pas versé d'acomptes.

Article 8.4 Paiement
Le paiement sera effectué après admission dans les locaux de l'établissement des fournitures et sous réserve du respect des articles du présent CCP. Du 01 mars au 30 juin 2010 règlement à 35 jours et à compter du 01 juillet 2010 règlement à 30 jours,
Le paiement se fera dans les conditions fixées par les différents décrets portant code des marchés publics.
Le point de départ du délai de paiement est la date de la réception de la facture ou de l'exécution de la prestation si celle-ci est postérieure. La fin du délai de paiement est celle de la date de mise en paiement par le comptable.
Tout dépassement de ce délai de paiement donnera lieu à versement d'intérêts moratoires. Le taux des intérêts moratoires dont il peut être fait application, est le taux de l'intérêt légal majoré de 2 points.

En outre les factures sont libellées en euros et établies pour chaque livraison en un original et deux copies portant outre les mentions légales et réglementaires, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal
- le numéro et la date du bon de commande
- la fourniture livrée exactement définie
- le montant hors TVA de la fourniture
- le taux et le montant de la TVA
- le montant TTC
- le montant total des fournitures livrées
- la date de facturation
- la date de livraison

Article 9 : pénalités
Compte tenu du caractère impératif des dates de livraison, il n'y aura pas de pénalités de retard mais exécution par défaut aux frais et risques du titulaire. Ainsi l'adhérent se réserve le droit de s'approvisionner là où il le juge convenable du seul fait du retard ou du refus de livraison.
Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l'adhérent, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d'office sur le montant effectué à son profit.

Article 10 : retrait - résiliation
Les établissements adhérents et le titulaire du marché informent le coordonnateur de tous les litiges relatifs à l'exécution du marché. Si les litiges ne concernent qu'un établissement adhérent, le coordonnateur peut autoriser l'établissement concerné à se retirer du groupement et à s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur que le titulaire du marché.
En cas d'infractions caractérisées aux clauses contractuelles, la personne responsable peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Article 11 : règlement des litiges
Tout différend survenant à l'occasion de la présente consultation collective sera soumis, préalablement à la mise en oeuvre des dispositions du C.C.A.G. applicables aux marchés de fournitures courantes et de services et du CCTG, **au pouvoir adjudicateur.**
En cas de litige , le Tribunal Administratif compétent est celui de Toulouse dont l'adresse est 64 Raymond IV – 31000 TOULOUSE – Tel. 05 62 73 57 57 – Télécopie 05 62 73 57 40.

Article 12 : Dérogations aux documents généraux
Les articles du cahier des clauses administratives générales sont annulés pour tout ce qui peut être contraire dans le présent cahier des clauses particulières ou en raison de la procédure de consultation collective.

Article 13 : JUGEMENT DES OFFRES :

Toutes les offres devront être accompagnées d'échantillons.
13.1 Critères :
Pour chaque lot, afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après :

- la qualité du produit sera appréciée au vu des fiches techniques et/ou des résultats des commissions de tests mises en place par le Pouvoir Adjudicateur : 40 %
- le prix : 30%
- les conditions de livraison (appréciée sur la fréquence, et sur les modalités ; ces informations sont mentionnées par le candidat dans le DC8) : 20%
- la qualité des conditionnements et l'étiquetage: 10%

13.2 Echantillons

Echantillons : Ils seront testés sur leur aspect, leur texture, leur tenue à la cuisson, leur saveur, le poids net résiduel après déboîtage et égouttage, le cas échéant. Les échantillons ne seront ni facturés, ni restitués.
Les échantillons sont à livrer selon les modalités suivantes :

ECHANTILLONS	LIEUX LIVRAISONS	DATES LIVRAISON
PRODUITS SURGELES LOTS 13 à 24 LOTS 38,39	LYCEE MONTEIL 14 rue CAMUS 12000 RODEZ	A partir du 15/01/2010 et avant le 22 / 01 /2010 sur rendez vous
PRODUITS FRAIS ET DITS D'EPICERIE Tous les autres lots	COLLEGE FABRE 2 Boulevard BELLE ISLE 12000 RODEZ	A partir du 15/01/2010 et avant le 22/01/2010 sur rendez vous

2ème partie : CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

CARACTERISTIQUES MINIMALES DES FOURNITURES
Tous les produits (dans leur nature, dans leur mode de fabrication, de conditionnement et de transport) doivent être conformes à la législation relative à la salubrité, à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.
Conformément aux exigences des règlements CEE 1139 98 et 5020 00, les produits faisant état de la présence d'O.G.M (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.
Les produits devront être conformes à la réglementation générale et spécifique sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
Au demeurant les produits désignés au marché doivent satisfaire aux décisions du GEMRCN et aux caractéristiques minimales ci après.

LOT 1 – PATES ALIMENTAIRES : Conditionnement normal :sacs plastiques de 5 kg. Echantillons : pâtes: 0.250 kg de macaroni coupés

LOT 2 – CEREALES/LEGUMES SECS/RIZ : Conditionnement maximum : 25 kg suivant . Echantillons : 0,250 kg par article.

LOT 3 - CONDIMENTS/EPICERIE : Echantillons : minimum 250 g par variété (sel, farine, moutarde, mayonnaise).une bouteille par variété de vinaigre, doses : minimum 5 unités. Sucre : 1kg par variété sauf doses.

LOT 4 - CONSERVES DE LEGUMES ACCOMPAGNEMENT : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

Les conserves doivent satisfaire notamment aux normes AFNOR relatives aux caractéristiques des conserves.

LOT 5 - CONSERVES DE LEGUMES ENTREES : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

LOT 6 - CONSERVES DE FRUITS/COMPOTES/CONFITURES : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

LOT 7 - CONSERVES DE POISSON : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

LOT 8 - CONSERVES BOITES DESSERTS : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

LOT 9 – PREPARATION POUR DESSERT : 1 boite ou 0,250 kg par article

LOT 10 – CONSERVES BOITES PREPARATIONS CUISINEES : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel

LOT 11 – CONSERVES BOITES PREPARATIONS CUISINEES VOLAILLES : Echantillons : une boîte du conditionnement usuel.

LOT 12 - FRUITS ET LEGUMES REFRIGERES Echantillons : un sac du conditionnement usuel

LOT 13 – SURGELES PLATS CUISINEES Echantillons : un conditionnement usuel

LOT 14 : SURGELES DE LEGUMES Echantillons : un conditionnement usuel

LOT 15 – SURGELES FRITES Echantillons : un conditionnement usuel

LOT 16 – SURGELES POISSON NON PANE : Echantillons : 3 portions ou 1kg maximum par produits.

LOT 17 – SURGELES POISSON PANE /FRUITS DE MER . 3 portions par articles ou 1kg maximum par produits sauf crevettes et cocktail, un sac du conditionnement usuel .

LOT 18 _ SURGELES POISSON CUISINES : QUALITE FILET : qualité filet, sans arête et sans peau. Cru. Echantillons : au moins 3 portions ou 1 kg maximal.

LOT 19 - SURGELES VOLAILLES PIECEES NON SAUMUREES: Echantillons : 3 portions par article pour les produits portions, 300g pour le sauté de dinde.

LOT 20 – SURGELES VOLAILLES / LAPIN Echantillons une unité par article.

LOT 21 – SURGELES PREPARATIONS Echantillons **:** Produits à base de pâte : minimum 3 unités par article ou un conditionnement usuel.

LOT 22– SURGELES VIANDES BOVINES 15 % de matière grasse, 100% muscle. Echantillon : 3 portions par article pour les produits portions, 1 sachet conditionnement usuel pour l'égrené.

LOT 23 – SURGELES DESSERTS Echantillons : 3 unités par article ou un condtionnement usuel.

LOT 24 – SURGELES DESSERTS GLACES : une unité par article.

LOT 25 – PETITS DEJEUNERS: Echantillons : Céréales, Café, Chocolat poudre: 1 Boîte par article ; Coupelles minimum 1 coupelle par parfum et produit.

LOT 26 –GOUTERS Echantillons : minimum 3 unités par article

LOT 27– PRODUITS A GARNIR échantillons : minimum 3 unités par article

LOT 28– PRODUITS DESHYDRATES La composition du produit, mode d'emploi et nombre de rations de X grammes prévues devront figurer sur l'emballage. Echantillons : 500GR par article.

LOT 29 – FONDS ET FUMETS Echantillons : 1 unité par article

LOT 30 – SAUCES PRETES A L'EMPLOI : une unité par article.

LOT 31 – JAMBON / EPAULE Echantillons : un conditionnement usuel par article. Prix ferme.
Spécifications techniques : les épaules et les jambons devront être désossés, découennés, dégraissés.

LOT 32 – CHARCUTERIE : Echantillon : un conditionnement usuel par article.

LOT 33 - PRODUITS LAITIERS LAIT Echantillons : un conditionnement usuel par article sauf art 5 et art 9 à 12 : 3unités minimum

LOT 34 – PIQUE-NIQUE Echantillons : un conditionnement usuel par article.

LOT 35 – POCHE PIQUE NIQUE : une poche.

LOT 36 – BOISSONS : EAU : Echantillons : une bouteille par article

LOT 37 – BOISSONS : JUS DE FRUITS : Echantillons : une brique ou un litre.

Les produits dits BIO, sont produits ou élevés sans recours à des pesticides ou engrais chimiques. Ils sont soit labellisés, soit non labellisés. Les candidats à la fourniture de ces lots devront attester par les moyens à leur convenance du respect des conditions de fabrications et de préparation des denrées proposées. Ces informations sont contenues dans les fiches produits, présentes dans la première enveloppe.

LOT 38 : SURGELES LEGUMES BIO 15 % de matière grasse, 100% muscle. Echantillon : 3 portions par article pour les produits portions, 1 sachet conditionnement usuel pour l'égrené.

LOT 39 : SURGELES LEGUMES BIO : Echantillons : un conditionnement usuel

LOT 40 : PRODUITS LAITIERS BIO : Echantillons : un conditionnement usuel

LOT 41 : BOUILLON BIO : Echantillons : une boîte par produit.

Lu et approuvé, le

Le candidat soumissionnant une offre (cachet – références)

Signature